

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX LS10



O liquidificador comercial LS10 é indicado para restaurantes, cozinhas industriais, sorveterias, hotéis, cantinas, creches e hospitais e é referência quando se trata de liquidificador de baixa rotação. Com base e copo em aço inoxidável, acoplamento metálico com eixo sextavado e um tradicional motor de indução de 0,5 CV, entrega robustez e alta durabilidade para sua cozinha. Possui rotação de 3.500 rpm com o torque necessário para os preparos mais pesados, quando os liquidificadores de alta rotação não são indicados. É o equipamento ideal para preparar massas leves de bolos, diferentes tipos de sopas, sorvetes e pastas.

Exclusivo Copo Monobloco:

Produzido a partir de uma peça única de aço inox e com formato em “V”, permite a formação de um vórtice que direciona todo o alimento para as lâminas, independente do volume, triturando de forma homogênea e em menor tempo. Sem soldas e sem frestas, possui cantos arredondados e por isso é de fácil limpeza e higienização, evitando o acúmulo de resíduos, uma das principais causas do mau cheiro e da proliferação de microrganismos. Possui tampa de borracha atóxica com dosador que garante boa vedação e a possibilidade de adicionar ingredientes durante o preparo.

Tensões 220 V e 127 V (bivolt) 10 litros. Os copos são intercambiáveis.

Tensão elétrica / frequência / fases: 127/220 V / 60 Hz / 1

Chave liga/desliga

Potência do motor: 0,5 HP-CV

Dimensões (AxLxP): 780,00x340,00x330,00 mm

Rotação: 3.500 rpm

Volume máximo do copo: 10 L